# Delenie a význam ozdôb

Ozdoby a modelované cukrárske výrobky sú cukrárske polovýrobky alebo polotovary, ktoré sa používajú na zlepšenie vzhľadu a na zdobenie cukrárskych výrobkov. Sú vhodné na konzumáciu, ich výživová hodnota je zväčša druhoradá. Mnohé produkty v skutočnosti napĺňajú emocionálne potreby zákazníka, alebo mu jednoducho spôsobujú radosť. Estetická a výtvarná úroveň cukrárskych výrobkov sa dá zvýšiť viacerými spôsobmi, od jednoduchého prizdobenia, až po vytváranie náročných modelovaných ozdôb z rôznych hmôt.

Samostatnou kapitolou je tzv. sviatočný tovar, napríklad v čase veľkonočných sviatkov, Vianoc, pri príležitosti rodinných osláv, svadby...

Ozdoby cukrárskych výrobkov sú polotovary používané na ozdobovanie a tým aj zvýšenie estetickej úrovne a predajnosti výrobkov.

Delenie: ozdoby cukrárskych výrobkov možno deliť podľa viacerých kritérií. Najčastejšie sa delia podľa surovín a materiálov použitých na ich prípravu.

Podľa tohto hľadiska rozlišujeme ozdoby:

* z modelovacej hmoty
* grilážové
* karamelové
* z bielkovej glazúry
* čokoládové
* z tuhých a maslových krémov
* z pečených cukrárskych korpusov
* ostatné

 

 